



ĒDIENKARTE MENU

- *Svaigi ceptas maizes groziņš ar zaļumu sviestu 2.00 EUR
- * Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 10% maksa par apkalpošanu
- * G glutēns, *V vēžveidīgie, *O olas, *Z zivis, *Zr zemesrieksti, *S Soja, *L laktoze, *R rieksti, *Se selerija, *Si sinepes, *Sz sezama sēklas, *Sf sulfīti, *Gl gliemji
- * Freshly baked bread basket with herb butter 2.00 EUR
- * Eight guests or larger groups will be added 10% service charge
- * G gluten, *V crustaceans, *O eggs, *Z fish, *Zr peanuts, *S soya, *L lactose, *R nuts, *Se celery, *Si mustard, *Sz sesame, *Sf sulphites, *Gl molluscs

SALĀTI

SALADS САЛАТЫ

Cēzara salāti

ķiršu tomāti, Parmezāns,

Ar vistas fileju 10.00

Ar tīģergarnelēm 11.00

Roman leaves with Caesar sauce cherry tomatoes, parmesan,

With chicken 10.00

With tiger prawns 11.00

Салат Цезарь помидоры черри, пармезан,

С куриным филе 10.00

С тигровыми креветками 11.00

*G,V,Z,O,L

Zaļo lapu salāti ar gorgonzolas sieru,

viegli marinētiem spargēļiem, holandes mērci

salātlapas, ķiršu tomāti, spargēļi, cukini, bumbiers 11.00

Green leaf salad with gorgonzola cheese,

lettuce, cherry tomatoes, asparagus, zucchini, pear

Салат из зеленых листьев с сыром горгонзола,

маринованной спаржи, голландский соус

листья салата, помидоры черри, спаржа, цукини, груша

*L,O,Si,

Karsti kūpināta laša salāti ar fenheli un avokado

11.00

Lasis, fenhelis, avokado, salāti, bazilika majonēze

Smoked salmon salad with fennel and avocado

Salmon, fennel, avocado, salad, basil mayonnaise

Салат из копченого лосося с фенхелем и авокадо

Лосось, фенхель, авокадо, салат, базиликовый майонез

*Z,S,R

UZKODAS

STARTERS

ЗАКУСКИ

Liellopa tartars	12.00
Kaperi, bazilika aioli, paipalu ola, maizes grauzdiņš	
Beef tartar	
Capers, basil aioli, bread toast, quail egg	
Тартар из говядины	
Каперсы, базиликовый айоли, тост хлеба, перепелиное яйцо	
*L,G,Se,Sz,	
Tīģergarneles ceptas garšaugu sviestā	11.00
mango čatnijs,karamelizēti sīpoli,kaperi, laima mērce, bagete	
Tiger prawns fried in herb butter	
mango chutney, caramelized onions, capers, lime sauce, baguette	
Тигровые креветки жареные в масле	
Чатне из манго, карамелизированный лук, каперсы, сок лайма, багет	
*G,V,L	
Laša tartars	10.00
paipalas ola, svaigsiera krēms, bazilika pesto, grauzdēta bagete	
Salmon tartar	
quail egg, fresh cheese cream, basil pesto, roasted baguette	
Тартар из лосося	
перепелиное яйцо, крем из свежего сыра, песто из базилика, багет	
*G,O,Z,L	
Kartupeļu pankūkas ar mazzālītu lasi	10.00
skābs krējums, marinēti sīpoli	
Potato pancakes with lightly salted salmon	
sour cream, marinated onions	
Картофельные блинчики с малосольным лососем	
Сметана, маринованный лук	
*O,Z,L	

UZKODU PLATES

STARTERS

ЗАКУСКИ

Anti – Pasti 12.00 /2 pers./ 20.00 /4 pers./
Антипасты
*G,L,O,R

Fritētu uz kodu plate 12.00 /2 pers./ 20.00 /4 pers./
Tortiljas čipsi, sīpolu gredzeni, samosa ar dārzeņiem, panētas fritētas garneles, siera uz koda, dārzeņu pavasara rullīši, saldskābā mērce
Fried snack plate
Tortilla chips, onion rings, samosa with vegetables, breaded fried shrimp, cheese appetizer, vegetable spring rolls, sweet and sour sauce
Тарелка с закусками во фритюре
Чипсы тортильи, луковые кольца, самса с овощами, жареные креветки в панировке, сырная закуска, овощные спринг-роллы, кисло-сладкий соус,
*V,O,G,Si,L

Uzkodu plate pie alus 6.00 / 1 pers./
Ķiploku grauzdiņi, katrupeļu laiviņas, sīpolu gredzeni, sāļīti zemesrieksti, ķiploku mērce
Beer snack plate
garlic bread, potato boats, onion rings, salted peanuts, garlic sauce
Закусочная тарелка с пивом
чесночный хлеб, картофельные лодки, луковые кольца, соленый арахис, чесночный соус
*G,L

ZUPAS

SOUPS СУПЫ

<p>Kokosriekstu piena zupa ar jūras veltēm zivju buljons, kokospiens, garneles, mīdijas, šampinjoni, ingvers Coconut milk soup with seafood fish broth, coconut milk, shrimp, mussels, mushrooms, ginger Суп из морепродуктов на кокосовом молоке рыбный бульон, кокосовое молоко, креветки, мидии, грибы, имбирь *V,Z,L,G</p>	11.00
<p>Biešu aukstā zupa ar paipalu olu bietes, redīsi, gurķis, kefirs, paipalu ola, grilēti jaunie kartupeļi Cold beetroot soup with quail egg beetroot, radish, cucumber, kefir, quail egg, grilled new potatoes Холодный суп из свеклы с перепелиным яйцом свекла, редис, огурец, кефир, перепелиное яйцо, молодой картофель гриль *L,O,Si,</p>	7.00
<p>Liellopa gulažzupa Putots skābais krējums Beef goulash soup whipped sour cream Суп-гуляш из говядины сметана *S, L, Se</p>	9.00

PASTAS

PASTA

ПАСТА

Jūras velšu pasta	14.00
tīģergarneles, gliemenes, kalmāru gredzeni, dārzeni, Parmezāns, kokospiens, citronzāles un ingvera mērce	
Sea food pasta	
tiger prawns, mussels, squid rings, vegetables, parmesan, coconut milk, lemongrass and ginger sauce	
Паста из морепродуктов	
тигровые креветки, мидии, кольца кальмара, овощи, пармезан, кокосовое молоко, лимонно-имбирный соус	
*V,G,Z,L,O	
Pasta ar vistas fileju	11.00
dārzeni, kokosriekstu piens, parmezāns, melno pupiņu mērce	
Pasta with chicken fillet	
vegetables, coconut milk, parmesan, black bean sauce	
Паста с куриным филе	
овощи, кокосовое молоко, пармезан, соус из черной фасоли	
*G,O,S,L	

VEĢĒTĀRIE

VEGETARIAN

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Krāsni cepts avokado	10.00
Karamelizēti sīpoli, kamambērs, pekanrieksti, saulē kaltēti tomāti, rukola	
Baked avocado in the oven	
Caramelized onions, camembert, pecans, sun-dried tomatoes, arugula	
Запеченный авокадо в духовке	
Карамелизированный лук, камамбер, орехи пекан, вяленые помидоры, * L,O,R	
Pasta ar dārzeņiem un kokosa pienu	10.00
Dārzeņi, kokosriekstu piens, parmezāns, bazilika pesto	
Pasta with vegetables and coconut milk	
Vegetables, coconut milk, parmesan, basilica pesto	
Паста с овощами и кокосовым молоком	
Овощи, кокосовое молоко, пармезан, песто из базилика	
*G, L	
Grilēts Hallolumi siers	12.00
Grillēti dārzeņi, balzamiko krēms	
Grilled Hallolumi cheese	
Grilled vegetables, balsamic cream	
Жареный сыр Халлолуми	
Овощи гриль, бальзамический крем	
*L,	

ZIVJU ĒDIENI

FISH DISHES

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Krāsni cepta forele	15.00
Fenheļa – gurķu salāti, krāsni cepti kartupeļi, jogurta mērce	
Oven-baked trout	
Fennel-cucumber salad, oven-baked potatoes, yogurt sauce	
Форель, запеченная в духовке	
Салат с фенхелем и огурцами, запеченный картофель, йогуртовый соус *Z,L	
Grilēts lasis	18.00
Dārzeņu au gratin, plūmju čatnijs, brokoļi, baltvīna mēce	
Grilled salmon	
Vegetable au gratin, plum chutney, broccoli, white wine sauce	
Лосось на гриле	
Овощная запеканка, чатни из сливы, брокколи, соус из белого вина *Z,L	
Mīdijas baltvīna un saldkrējuma mērcē	14.00
mīdijas, grilēta bagete, baltvīns, saldaiss krējums	
Mussels in white wine and cream sauce	
mussels, grilled baguette, white wine, sour cream	
Мидии в белом вине и сливочном соусе	
мидии, багет на гриле, белое вино, сладкие сливки *Z,L	
Estragonā glazēta zandarta fileja, pasniegta ar bekonā karamelizētiem dārzeņiem, bazilika smiltsērķšķu mērce	18.00
spargēļi, cukīnī, bekons, zirņi, puravs	
Tarragon-glazed zander fillet, served with bacon caramelized vegetables, basil sea buckthorn sauce	
asparagus, zucchini, bacon, peas, leek	
Филе судака, глазированное эстрагоном, подается с беконом	
для карамелизированных овощей, соус из базилика и облепихи	
спаржа, кабачки, бекон, горох, лук порей *Z,L	

GAĻAS ĒDIENI

MEAT DISHES

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Liellopa steiks / sēņu biezenis, grillēts ķiploks, spargēļi, sarkanvīna mērce Beef steak/ mushroom puree, grilled garlic, asparagus, red wine sauce Стейк из говядины / грибное пюре, чеснок гриль, спаржа, соус из красного вина *L,	28.00
Pīles krūtiņa / batātes biezenis, cepti dārzeņi, ķiršu mērce Duck breast / sweet potato puree, grilled vegetables, cherry sauce Утиная грудка / пюре из сладкого картофеля, жареные овощи, вишневый соус *L	19.00
Cūkgaļas vai vistas gaļas šašliks Grilētu - marinētu dārzeņu salāti, kartupelis mundierī, bārbekjū mērce vai valriekstu mērce Pork or chicken shashlik Grilled - pickled vegetable salad, stuffed potato, barbecue sauce or walnut sauce Шашлык из свинины или курицы Гриль - салат из маринованных овощей, фаршированный картофель, соус барбекю или ореховый соус *L,Se,S,G,Si,R	16.00
Citrusaugļos marinēta vistas fileja Risotto, grilēti dārzeņi, holandes mērce Chicken fillet marinated in citrus fruits Risotto, grilled vegetables, hollandaise sauce Куриное филе, маринованное в цитрусовых Ризотто, овощи гриль, голландский соус *G,L,O	16.00
Liellopa gaļas burgers / frī kartupeļi, ķiploku mērce Beef burger / french fries, garlic sauce Бургер из говядины / картофель фри, чесночный соус *G,O,L	14.00

DESERTI

DESSERTS

СЛАДКОЕ

Tumšās šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu Dark chocolate fondant with vanilla ice cream Фондант из темного шоколада с ванильным мороженым *G,O,L	6.00
Pašu gatavotu saldējumu izlase Homemade ice cream selection Ассорти домашнего мороженого *O,L	6.00
Krēms brulē ar ogām Cream brulee with berries Крем брюле с ягодами *O,L	6.00
Citrona un laima krēma tarte ar bezē un svaigām ogām Lemon and lime cream tart with meringue and fresh berries Лимонно-лаймовый тарт с безе и свежими ягодами *O,L	6.50